

Joriba Bakery



catalogus



Uw partner in artisanaal gebak en premium patisserie

Joriba Bakery is een familiebedrijf met meer dan 40 jaar ervaring in het produceren van ambachtelijk gebak en hoogwaardige patisserieproducten.

Diep geworteld in de rijke Belgische bakkerstraditie, combineren we ons vakmanschap met innovatie en duurzaamheid. We streven ernaar de fijnste bakkerijproducten te leveren aan een breed scala aan klanten, zowel lokaal als internationaal, met een sterke focus op de foodservice en retail sector.

Met een toewijding aan kwaliteit brengen we traditionele recepten en moderne technieken samen om een gevarieerd assortiment te creëren. Van klassiek gebak zoals éclairs en boules de berlin tot meer gespecialiseerde patisserie met eigentijdse smaken.

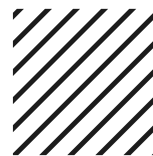


Met 4 state-of-the-art productiesites in België en Portugal, leveren we premium patisserie- en dessertproducten aan klanten over de hele wereld.

Doorheen onze groei blijven we trouw aan onze familiewaarden: integriteit, respect en vertrouwen. We werken nauw samen met onze klanten om aan hun specifieke behoeften te voldoen, met een flexibele service. Zo creëren we langetermijnrelaties, gebaseerd op wederzijds vertrouwen en succes.

Pieter & Sander Ide
CEO's Joriba Bakery

From frozen
to daily
fresh



Joriba Bakery

Berliners

p8 - p15

Fine patisserie

p16 - p25

Dessert cups

p26 - p31

Eclairs

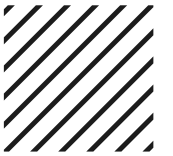
p32 - p37

Belgian heroes

p38 - p41

Portuguese traditions

p42 - p45



Berliners

Verwen uw klanten
met onze heerlijke
gevulde Berlijnse
bollen!



Een Berlijnse bol in
Belgische stijl van
ambachtelijke kwaliteit...

... met premium vullingen?
Joriba Bakery is dé Belgische
specialist in de productie van
Berlijnse bollen, en meer specifiek
de lichte en luchtige Belgische
variant, ook wel bekend als de
'Boule'.

Wij bieden een standaard-
assortiment met hazelnoot-,
aardbei- en vanillesmaakvulling,
maar op aanvraag kunnen we ook
producten op maat voorstellen met
andere vullingen zoals abrikoos,
rode vruchten, appel, appel-kaneel, ...



Mini boules



Mini boule

Mini Berlijnse bol op basis van luxedeeg gefrituurd in zonnebloemolie

Ø 53mm diameter - 18g
ontdooitijd : min. 1h bij kamertemperatuur

DBH03_JO002
120 stuks/doos
88 dozen/pallet



Mini boule hazelnoot

AMBIENT

Mini Berlijnse bol gevuld met een smeugige hazelnootvulling en omhuld met een suikercoating

Ø 53mm - 24g - 25% vulling
ontdooitijd : min. 2h bij kamertemperatuur

DBG09_JO011
120 stuks/doos
88 dozen/pallet

Mini boules



Mini boule choco choco

AMBIENT

Mini Berlijnse bol gekleurd in het deeg, gevuld met een hazelnootvulling en omhuld met een suikercoating

Ø 53mm - 24g - 25% vulling
ontdooitijd : min. 2u bij kamertemperatuur

DBG32_JO011
120 stuks/doos
88 dozen/pallet



Mini boule double red

AMBIENT

Mini Berlijnse bol gekleurd in het deeg, gevuld met een rode vruchtenvulling en omhuld met een suikercoating

Ø 53mm - 24g - 25% vulling
ontdooitijd : min. 2u bij kamertemperatuur

DBG33_JO011
120 stuks/doos
88 dozen/pallet



Mini boule aardbei

AMBIENT

Mini Berlijnse bol gevuld met een frisse aardbei-confituur en omhuld met een suikercoating

Ø 53mm - 24g - 25% vulling
ontdooitijd : min. 2h bij kamertemperatuur

DBG08_JO012
120 stuks/doos
88 dozen/pallet



Mini boule vanillesmaak

AMBIENT/CHILLED

Mini Berlijnse bol gevuld met een vanillesmaakvulling en omhuld met een suikercoating

Ø 53mm - 26g - 30% vulling
ontdooitijd : min. 2h bij kamertemperatuur

DBG03_JO011
120 stuks/doos
88 dozen/pallet



Mini boule crème patissière (doorgesneden)

CHILLED

Mini Berlijnse bol doorgesneden en gevuld met crème patissière

Ø 53mm - 35g - 49% vulling
ontdooitijd : min. 6u bij 5-7°C

DBS03_JO002
2 x 35 stuks/doos
88 dozen/pallet



Boules

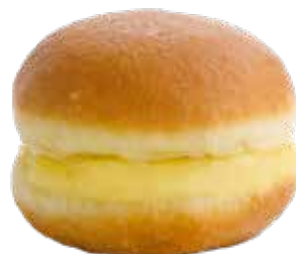


Boule original

Standaard formaat Berlijnse bol op basis van luxedeeg gefrituurd in zonnebloemolie

Ø 90mm - 60g
ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DBH01_JO002
80 stuks/doos
40 dozen/pallet



Boule original crème patissière (doorgesneden)

CHILLED

Original Berlijnse bol doorgesneden en gevuld met crème patissière

Ø 90mm - 105g - 43% vulling
ontdooitijd : min. 12u bij 5-7°C

DBS01_JO001
2 x 24 stuks/doos
40 dozen/pallet

Donuts



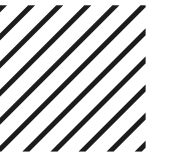
Donut original

Een klassieke natuur donut, geïnspireerd op onze iconische Original boule

Ø 90mm - 47g
ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DDH01_JO001
45 stuks/doos
88 dozen/pallet





Fine pâtisserie





Individueel gebak

rond



Martha tonka chocolade deluxe

CHILLED

Individueel gebak met een knapperige feuilletinebodem, zachte tonka crèmeux en overgoten met een chocolade glaçage

Ø 63mm - 75g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1G23001
24 stuks/doos
160 dozen/pallet



Martha framboos amandel

CHILLED

Individueel gebak met een knapperige feuilletinebodem, een crèmeux van frambozen en zachte amandelmousse, overgoten met een framboos glaçage

Ø 63mm - 75g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1G23002
2 x 12 stuks/doos
80 dozen/pallet



Martha citroen meringue

CHILLED

Individueel gebak met een krokante koekbodem, frisse citroencrème en afgewerkt met een swirl van licht gebrande zoete meringue

Ø 63mm - 90g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1G23003
12 stuks/doos
160 dozen/pallet



Individueel gebak

rechthoek



Mango passievrucht

CHILLED

Individueel gebak met een krokante laag crumble en chocoladebiscuit, daarbovenop een mangocompote en passievruchtenmousse, afgewerkt met passievruchtenconfituur

105mm - 85g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1G15003
3 x 10 stuks/doos
99 dozen/pallet



Chocolade gezouten caramel

CHILLED

Individueel gebak met een krokante feuilletine, chocoladebiscuit, een laag gezouten caramel crémeux, chocolademousse en afgewerkt met chocoladeganache

105mm - 70g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1G17001
3 x 10 stuks/doos
99 dozen/pallet



Piëmont

CHILLED

Individueel gebak met een chocoladebiscuit, een crémeux laag van hazelnoten, chocolademousse, overgoten met chocolade met nootjes en afgewerkt met topjes hazelnoot roomboter

105mm - 85g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1G19008
3 x 10 stuks/doos
99 dozen/pallet



Yuzu

CHILLED

Individueel gebak met een krokante bodem, crémeux van yuzu, amandelbiscuit, witte chocolademousse, overtrokken met witte chocolade en pistachenoten

105mm - 85g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1G22004
3 x 10 stuks/doos
99 dozen/pallet

Lange banden



Passievrucht

CHILLED

Lange band op basis van een frisse mousse van passievrucht en biscuit, afgewerkt met fijne passievruchtenconfituur en toetsen van framboos

345mm - 600g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1L10906

6 stuks/doos
90 dozen/pallet

Framboos

CHILLED

Lange band op basis van frambozenmousse en biscuit, afgewerkt met een laagje frisse frambozenconfituur

345mm - 600g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1L10901

6 stuks/doos
90 dozen/pallet





Spuitzakken



Witte chocolademousse

CHILLED

Onze luchtige zoete witte chocolademousse in spuitzak met handige, gekartelde spuitkop

1300g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1S10902

4 stuks/doos
60 dozen/pallet



Pure chocolademousse

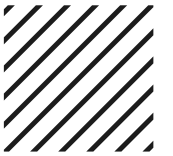
CHILLED

Onze authentieke donkere chocolademousse in een spuitzak met handige, gekartelde spuitkop

1300g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1S10909

4 stuks/doos
60 dozen/pallet



Dessert cups



Dessert cups



Chocolademousse

CHILLED

Authentieke, luchtige fondant chocomousse, afgewerkt met chocoladeschilfers

72mm diameter - 105g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1P15901
15 stuks/doos
160 dozen/pallet



Tiramisu

CHILLED

Verfijnde klassieke tiramisu, afgewerkt met een laagje cacaopoeder

72mm diameter - 100g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1P15902
15 stuks/doos
160 dozen/pallet



Tiramisu speculoos

CHILLED

Twee laagjes verfijnde tiramisu mousse afgewisseld met drie laagjes gemalen speculoos

72mm diameter - 100g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1P15903
15 stuks/doos
160 dozen/pallet

Dessert cups



Trio chocolademousse

CHILLED

Een mix van drie mousses op basis van pure chocolade, melkchocolade en witte chocolade, afgewerkt met een pure chocolade ganache, voor de ultieme chocoholic

Ø 72mm - 90g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1P23001

15 stuks/doos
160 dozen/pallet



Framboos witte chocolade

CHILLED

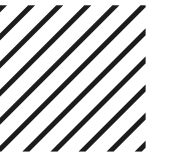
Een heerlijke combinatie van witte chocolademousse en frambozenmousse, met ertussen een laagje crumble, en bovenaan afgewerkt met een frambozencoulis

Ø 72mm - 90g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1P23002

15 stuks/doos
160 dozen/pallet





Eclairs

Mini éclairs



Mini éclair
huls

Onze kleinste éclair huls op basis van ons authentiek pâte à choux deeg

80mm - 7g
ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DEH08_JO002
160 stuks/doos
88 dozen/pallet



Mini éclair
the Belgian classic
CHILLED

Mini éclair gevuld met een crème patissière en afgewerkt met een huisgemaakte fondantchocolade ganache

80mm - 35g
ontdooitijd : min. 5-6u bij 5-7°C

DEG08_JO001
2 x 30 stuks/doos
88 dozen/pallet

Eclairs



Eclair original
huls

Onze standaard brede éclair huls op basis van ons authentiek pâte à choux deeg

150mm - 27g
ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DEH01_JO002
144 stuks/doos
24 dozen/pallet



Eclair patissier
huls

Onze elegante, gekartelde éclair huls op basis van ons authentiek pâte à choux deeg

160mm - 19g
ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DEH07_JO001
120 stuks/doos
40 dozen/pallet



Eclair original
melkchocolade
CHILLED

Original éclair gevuld met een crème patissière en afgewerkt met een huisgemaakte melkchocoladeganache

150mm - 120g
ontdooitijd : min. 12u op 5-7°C

DEG09_JO001
2 x 23 stuks/doos
48 dozen/pallet



Eclair
the Belgian classic
CHILLED

Eclair gevuld met een een crème patissière en afgewerkt met een huisgemaakte fondantchocoladeganache

160mm - 100g
ontdooitijd : min. 12u op 5-7°C

DEG06_JO002
2 x 11 stuks/doos
88 dozen/pallet



Eclairs

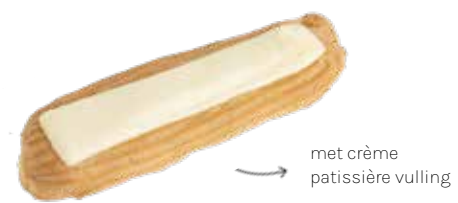


Eclair patissier
chocolade
CHILLED

Een premium kwaliteit gekartelde éclair gevuld met een chocoladecrème en afgewerkt met huisgemaakte fondantchocolade ganache

160mm - 100g
ontdooitijd : min. 12u bij 5-7°C

DEG07_JO001
2 x 11 stuks/doos
88 dozen/pallet

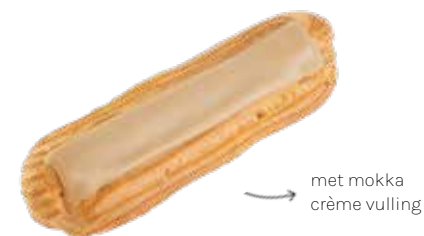


Eclair patissier
vanillesmaak
CHILLED

Een premium kwaliteit gekartelde éclair gevuld met een crème patissière en afgewerkt met een laag van witte chocolade ganache

160mm - 100g
ontdooitijd : min. 12u bij 5-7°C

DEG07_JO002
2 x 11 stuks/doos
88 dozen/pallet

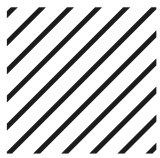
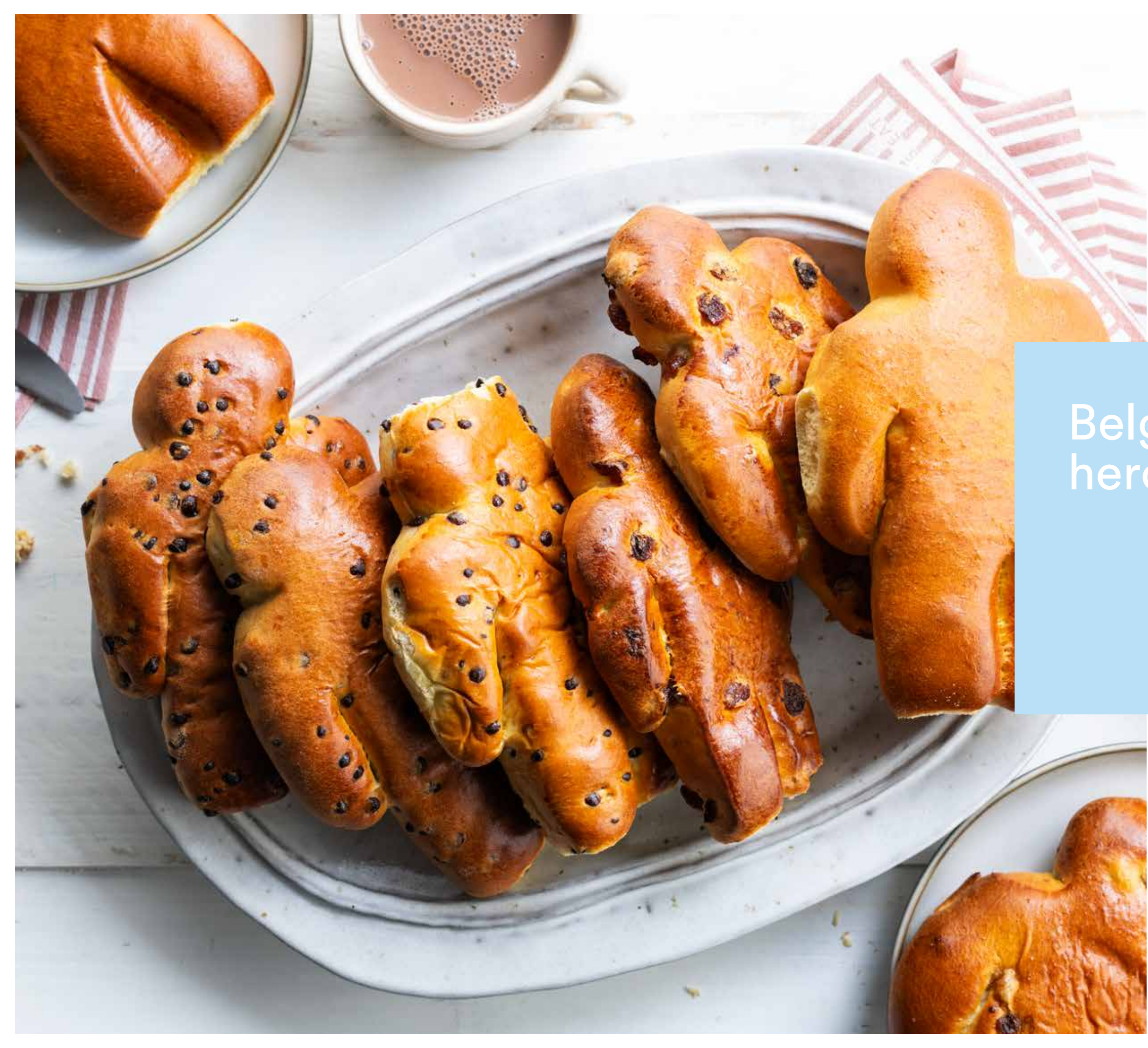


Eclair patissier
mokka
CHILLED

Een premium kwaliteit gekartelde éclair gevuld met een mokka crème vulling en afgewerkt met een mokka ganache

160mm - 100g
ontdooitijd : min. 12u bij 5-7°C

DEG07_JO003
2 x 11 stuks/doos
88 dozen/pallet



Belgian heroes





Belgian heroes



Klaaskoek natuur
AMBIENT

Zacht luxedeeg met een lichte
toets van kaneel

ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DOE01_JO001
60 stuks/doos
24 dozen/pallet



Appelcake lang
AMBIENT/CHILLED

Een lange cake met verse Jonagold appelstukjes

270mm - 450g
ontdooitijd : min. 2u bij kamertemperatuur

DCE01_JO001
14 stuks/doos
48 dozen/pallet



Diksmuidse boterkoek
AMBIENT

De enige echte Diksmuidse boterkoek,
handgemaakt volgens authentiek recept en 100%
plantaardig

ca. 60g/stuk
ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DVE01_JO001
4 x 21 stuks/doos
24 dozen/pallet

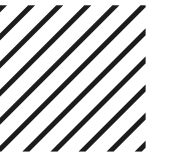


Diksmuidse chocoladekoek
AMBIENT

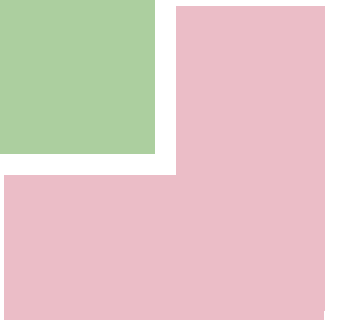
Een Diksmuidse boterkoek met binnenin een
staafje authentieke Belgische donkere chocolade

ca. 65g/stuk
ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DVE02_JO001
4 x 21 stuks/doos
24 dozen/pallet



Portuguese traditions



Portuguese traditions



Pastel de nata
AMBIENT/BAKE OFF

Een traditionele Portugese lekkernij bestaande uit knapperig bladerdeeg gevuld met zachte gele nata room voor een authentieke smaaksensatie.

Ø 70mm - 70g

DT120_FS001
4 x 12 stuks/doos
96 dozen/pallet

Tabel overzicht

						Verpakking			Houdbaarheid diepvries		
Artikelcode	Omschrijving	Grootte	Gewicht	Vulling							
Berliners					mm	g/stuk	%	Stuks/ blister of tray	Stuks/ doos	Dozen/ pallet	maanden
	DBH03_JO002	Mini boule	Ø 53	18	N/A	-	120	88	9		
	DBG09_JO011	Mini boule hazelnoot	Ø 53	24	25	-	120	88	9		
	DBG08_JO012	Mini boule aardbei	Ø 53	24	25	-	120	88	9		
	DBG03_JO011	Mini boule vanillesmaak	Ø 53	26	40	-	120	88	9		
	DBG32_JO011	Mini boule choco choco	Ø 53	24	25	-	120	88	9		
	DBG33_JO011	Mini boule double red	Ø 53	24	25	-	120	88	9		
	DBS03_JO002	Mini boule crème patissière	Ø 53	35	49	35	70	88	9		
	DBH01_JO002	Boule original	Ø 90	60	N/A	-	80	40	9		
	DBS01_JO001	Boule original crème patissière	Ø 90	105	43	24	48	40	9		
	DDH01_JO001	Donut original	Ø 90	47	N/A	-	45	88	9		
Fine patisserie					mm	g/stuk	%	Stuks/ blister of tray	Stuks/ doos	Dozen/ pallet	maanden
INDIVIDUEEL GEBAK ROND											
	1G23001	Martha tonka chocolade deluxe	Ø 63	75	N/A	-	24	160	15		
	1G23002	Martha framboos amandel	Ø 63	75	N/A	12	24	80	15		
	1G23003	Martha citroen meringue	Ø 63	90	N/A	-	12	160	15		
INDIVIDUEEL GEBAK RECHTHOEK											
	1G15003	Mango passievrucht	105	85	N/A	10	30	99	15		
	1G17001	Chocolade gezouten caramel	105	70	N/A	10	30	99	15		
	1G19008	Piëmont	105	85	N/A	10	30	99	15		
	1G22004	Yuzu	105	85	N/A	10	30	99	15		
LANGE BANDEN											
	1L10906	Passievrucht	345	600	N/A	-	6	90	15		
	1L10901	Framboos	345	600	N/A	-	6	90	15		
SPUITZAKKEN											
	1S10902	Witte chocolademousse	-	1300	N/A	-	4	60	15		
	1S10909	Pure chocolademousse	-	1300	N/A	-	4	60	15		

Artikelcode	Omschrijving	Grootte	Gewicht	Vulling	Verpakking			Houdbaarheid diepvries			
Dessert cups					mm	g/stuk	%	Stuks/ blister of tray	Stuks/ doos	Dozen/ pallet	maanden
	1P15901	Chocolade-mousse	Ø 72	105	N/A	-	15	160	15		
	1P15902	Tiramisu	Ø 72	100	N/A	-	15	160	15		
	1P15903	Tiramisu speculoos	Ø 72	100	N/A	-	15	160	15		
	1P23001	Trio chocolade-mousse	Ø 72	90	N/A	-	15	160	15		
	1P23002	Framboos witte chocolade	Ø 72	90	N/A	-	15	160	15		

			mm	g/stuk	%	Stuks/ blister of tray	Stuks/ doos	Dozen/ pallet	maanden
	DEH08_JO002	Mini éclair huls	80	7	N/A	-	160	88	9
	DEG08_JO001	Mini éclair The Belgian classic	80	35	66	30	60	88	9
	DEH01_JO002	Eclair original huls	150	27	N/A	-	144	24	9
	DEH07_JO001	Eclair patissier huls	160	19	N/A	-	120	40	9
	DEG09_JO001	Eclair original melkchocolade	150	120	68	23	46	48	9
	DEG06_JO002	Eclair The Belgian classic	160	100	69	11	22	88	9
	DEG07_JO001	Eclair patissier chocolade	160	100	69	11	22	88	9
	DEG07_JO002	Eclair patissier vanillesmaak	160	100	69	11	22	88	9
	DEG07_JO003	Eclair patissier mokka	160	100	69	11	22	88	9

			mm	g/stuk	%	Stuks/ blister of tray	Stuks/ doos	Dozen/ pallet	maanden
	DOE01_JO001	Klaaskoek natuur	-	-	N/A	-	60	24	9
	DVE01_JO001	Diksmuidse boterkoek	-	ca. 60	N/A	21	84	24	6
	DVE02_JO001	Diksmuidse chocoladekoek	-	ca. 65	N/A	21	84	24	6
	DCE01_JO001	Appelcake lang	270	450	N/A	-	14	48	9

			mm	g/stuk	%	Stuks/ blister of tray	Stuks/ doos	Dozen/ pallet	maanden
	DT120_FS001	Pastel de nata	Ø 70	70	N/A	12	48	96	12

Central offices

Joriba Bakery

+32 56 50 07 50

info@joribabakery.be

Avenue Nadine Pollet-Sengier 8
7700 Moeskroen
België



Joriba Bakery